آلو کا پلاؤ

اجزاء:

آلو : 1 کلو

چاول : 1/2 کلو

کالی مرچ:8 عدد

لونگ:8 عدد

دار چینی:2 ٹکرے

سونف:1 چمچ

ثابت دھنیا:1 چمچ

پسی ہوئی کالی مرچ:1 چمچ

ہری مرچ(پسی ہوئی):6 عدد

ہری مرچ ثابت:6عدد

ٹماٹر 3 عدد

دہی:1/2 کپ

آلو بخارے:8 عدد

نمک: حسب ذائقہ

تیل: حسب ضرورت

لہسن ادرک پیسٹ: 2 چمچ

پسا ہوا گرم مصالحہ:1/2 چمچ

ترکیب:-

دیگچی میں تیل گرم کریں اس میں زیرہ،لونگ ،کالی مرچ،ڈال کر کڑکڑائیں۔ پھر اس میں آلو،لہسن ادرک پیسٹ دہی ، پسی ہوئی ہری مرچ، پسا گرم مصالحہ، پسی کالی مرچ،اور پسا ہوا سونف،دھنیہ شامل کر کےبھونیں۔تھوڑا سا پانی ڈال کر آلو گلنے تک پکائیں۔اب پہلے سے بھیگے ہوئے چاول ڈالیں اور ایک پانی رکھ کے پہلے تیز اور پھر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب پانی خشک ہونے لگے تو گول کٹے ہوئے ٹماٹر، ہری مرچ اور آلو بخارے شامل کر کے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار آلو کا پلاؤ تیار ہے۔